


Label"
Mark

BEER

Japanese Premium ·Craft Beer·

AUGUST BEER 850yen (税込935yen)
アウグスビール ホワイト
爽やかな酸味、甘み、
深みがありながらも透き通るような味わい

Alc. 5.5% | 上面発酵 | ホワイトエール



ASAHI SUPER "DRY" 850yen (税込935yen)
アサヒ スーパードライ

Non Alc. 0% **ASAHI** 700yen (税込770yen)
アサヒ ドライゼロ【ノンアルコール】

SOUR



HOUSEMADE LEMON SOUR 800yen (税込880yen)
自家製レモンサワー
自家製で漬け込んだレモンの爽やかサワー! 果肉たっぷり!

SHOCHU & OOLONG TEA 750yen (税込825yen)
ウーロンハイ

SPIRITS

スピリッツとお好みの割り物の
組み合わせをお申し付けください

GIN

TANQUERAY 850yen (税込935yen)
タンカレー
ロンドンドライジン

BOMBAY SAPPHIRE 850yen (税込935yen)
ボンベイサファイア



SORGIN 950yen (税込1,045yen)
ソルジン

TEQUILA

QUERVO 850yen (税込935yen)
クエルボ シルバー

SAUZA 750yen (税込825yen)
サウザー シルバー

VODKA



ABSOLUT 850yen (税込935yen)
アブソルート

PINNACLE 750yen (税込825yen)
ピナクル

RUM



RON ZACAPA 950yen (税込1,045yen)
ロン サカパ

CAPTAIN MORGAN 850yen (税込935yen)
キャプテンモルガン

BACARDI 750yen (税込825yen)
バカルディ ホワイト

LIQUEUR

CASSIS 800yen (税込880yen)
カシス

PEACH 800yen (税込880yen)
ピーチ

LYCHEE 800yen (税込880yen)
ライチ

APRICOT 800yen (税込880yen)
アプリコット

AND MORE...!

SODA 100yen (税込110yen)
ソーダ

TONIC 150yen (税込165yen)
トニック

ORANGE JUICE 150yen (税込165yen)
オレンジジュース

GRAPEFRUIT JUICE 150yen (税込165yen)
グレープフルーツジュース

GINGER ALE 150yen (税込165yen)
ジンジャーエール

COCA COLA 200yen (税込220yen)
コカコーラ

OOLONG TEA 150yen (税込165yen)
烏龍茶

*There is a cover charge of \600yen(660yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 600yen(税込 660yen) を頂戴しております。

WHISKY

お好みの飲み方をお申し付けください



YAMAZAKI
シングルモルト / ジャパン
山崎
1,500yen
(税込1,650yen)



YAMAZAKI
シングルモルト / ジャパン
山崎 12 年
3,630yen
(税込3,993yen)



HAKUSHU
シングルモルト / ジャパン
白州
1,500yen
(税込1,650yen)



HIBIKI
グレーン・モルト / ジャパン
響
1,900yen
(税込2,090yen)



FUJI
シングルモルト / ジャパン
富士
1,300yen
(税込1,430yen)



ICHIRO'S MALT
モルト・グレーン / ジャパン
イチローズモルト
1,200yen
(税込1,320yen)



GLENFIDDICH
シングルモルト / スコッチ
グレンフィディック 12 年
1,200yen
(税込1,320yen)



GLENMORANGIE
シングルモルト / スコッチ
グレンモウレンジ
1,200yen
(税込1,320yen)



BOWMORE
シングルモルト / スコッチ
ボウモア 12 年
1,400yen
(税込1,540yen)



THE GLENGRANT
シングルモルト / スコッチ
グレングラント
950yen
(税込1,045yen)



CHEIVAS REGAL
ブレンデッドモルト / スコッチ
シーバスリーガル 12 年
950yen
(税込1,045yen)



I.W.HARPER
ブレンデッドモルト / バーボン
ハーパーゴールドメダル
900yen
(税込990yen)



GLENKINCHIE
シングルモルト / スコッチ
グレンキンチー 12 年
1,200yen
(税込1,320yen)



MAKERS MARK
グレーン・モルト / バーボン
メーカーズマーク
900yen
(税込990yen)



JOHNNIE WALKER
ブレンデッドモルト / スコッチ
ジョニーウォーカー
900yen
(税込990yen)



DEWAR'S
ブレンデッドモルト / スコッチ
デュワーズ
800yen
(税込880yen)



CANADIANCLUB
ブレンデッドモルト / カナディアン
カナディアンクラブ
800yen
(税込880yen)

*There is a cover charge of \600yen(660yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 600yen(税込 660yen) を頂戴しております。

CIDRE

りんごから造る爽やかな発泡酒
ガレットと楽しむ定番の一杯

TEKIKAKA CIDRE
【もりやま園】テキカカシードル
日本【青森・弘前市産】/ Alc. 5%

850yen
(税込935yen)



What is “TEKIKAKA CIDRE”?

明治から100年以上続くりんご園が摘果（てきか）を活用して作りあげた世界初のシードル。

砂糖を一切加えず、りんご本来の深みをそのまま。ガツンと爽快なのど越しで飲み飽きない。
「食事に合う」がコンセプトの、ドライでキレのあるシードルです。



ORIGINAL COCKTAIL SEASONAL



DARJEELING COOLER PERSIMMON
柿コンポートの大人ダージリンクーラー
【柿コンポート・紅茶リキュール・カシス・レモン・ジンジャーエール・ミント】

味わいはレモンティーのよう。
スターアニスの風味で大人な味わいの柿と一緒に召し上がってください。

1,000yen
(税込1,100yen)



GRILLED APPLE WINE HIGHBALL
焼き林檎のアップルワインハイボール
【焼き林檎・アップルワイン・ソーダ・カットレモン】

焼いて甘さが引き立った旬の林檎と、
林檎のワインにリンゴブランデーを加え熟成させたアップルワインが深い余韻のある味わい！

1,000yen
(税込1,100yen)



CRAFT GIN & TONIC YUZU
クラフトジンのゆずトニック
【ゆず・クラフトジン・トニックウォーター】

ジャパニーズクラフトジンと柚子の香りで、
ジントニックのイメージが変わる!

1,000yen
(税込1,100yen)

COCKTAIL



AMERICAN LEMONADE
アメリカンレモネード
【自家製レモネード・赤ワイン・ソーダ】

980yen
(税込1,078yen)



APPLE TEA COOLER
アップルティークーラー
【ダージリンリキュール・アップルジュース・ジンジャーエール・レモン】

950yen
(税込1,045yen)



ITALIAN MIMOSA
イタリアンミモザ
【スパークリングワイン・シチリア産ブラッドオレンジジュース】

950yen
(税込1,045yen)



MOJITO
モヒート スタンダード
【ラム・ライム・ソーダ・ミント】

980yen
(税込1,078yen)



MOJITO HOMEMADE LEMONADE
自家製レモネードモヒート
【自家製レモネード・ラム・ソーダ・ミント】

980yen
(税込1,078yen)

*There is a cover charge of \600yen(660yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 600yen(税込 660yen) を頂戴しております。

HOUSEMADE SOFT DRINK



ALC. 0.00% ノンアルコール

HOUSEMADE LEMONADE & TONIC YUZU
ゆず香る レモネードゆずトニック
【ゆず・自家製レモネード・トニックウォーター】
900yen (税込990yen)

HOUSEMADE GINGER ALE
自家製ジンジャーエール
たっぷり生姜を沖縄産の黒糖やスパイスで煮出したオリジナル
800yen (税込880yen)

HOUSEMADE LEMONED
自家製レモネード
800yen (税込880yen)

BLOOD ORANGE LEMONADE
自家製ブラッドオレンジレモネード
800yen (税込880yen)

HOUSEMADE APPLE LEMONED
自家製アップルレモネード
800yen (税込880yen)

SOFT DRINK

長野県 塩尻

GRAPE-JUICE FROM WINERY [WHITE / RED]
ワイン用ブドウ品種をバランス良くブレンドした、 果汁 100%のワイナリー特製のプレミアムジュース

【白】ワイナリーこだわりのぶどうジュース【ソーヴィニヨンブラン・シャルドネ・セミヨン・ナイアガラ・マスカット】 800yen (税込880yen)

【赤】ワイナリーこだわりのぶどうジュース【カベルネソーヴィニヨン・メルロー・ピノノワール・コンコード】 800yen (税込880yen)

SICILIAN BLOOD ORANGE
【シチリア産】ブラッドオレンジジュース
800yen (税込880yen)

ORANGE
オレンジジュース
750yen (税込825yen)

GRAPEFRUIT
グレープフルーツジュース
750yen (税込825yen)

APPLE
アップルジュース
750yen (税込825yen)

COCA COLA
コーラ
800yen (税込880yen)

GINGER ALE
ジンジャーエール
750yen (税込825yen)

S.PELLEGRINO
サンペレグリノ 500ml
990yen (税込1089yen)

OOLONG TEA
烏龍茶
750yen (税込825yen)

COFFEE

COFFEE
コーヒー HOT・ICE
700yen (税込770yen)

CAPPUCCINO
カプチーノ
800yen (税込880yen)

LATTE MACCHIATO
ラテ・マキアート HOT
800yen (税込880yen)

ESPRESSO
エスプレッソ
650yen (税込715yen)

LATTE
カフェラテ HOT・ICE
800yen (税込880yen)

DECAF
デカフェ HOT
750yen (税込825yen)

TEA

DARJEELING
有機ダージリン
850yen (税込935yen)

EARL GREY
有機アールグレイ
850yen (税込935yen)

CAMOMILE BLEND
有機カモミールブレンド
850yen (税込935yen)

ROSEHIP BLEND
有機ローズヒップブレンド
850yen (税込935yen)

GINGER BLEND
有機ジンジャーブレンド
850yen (税込935yen)

JASMINE
有機ジャスミン
850yen (税込935yen)

ICE TEA
アイスティー
700yen (税込770yen)

*There is a cover charge of \600yen(660yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 600yen(税込 660yen) を頂戴しております。


上質な牛肉の
世界で最も美味しい食べ方
BISTECCA【ビステッカ】
目の前で最後の仕上げをいたします。
味はもちろん
音や香りまで、お楽しみ下さい。
HEARTH
THE LATRIA TABLE
BISTECCA ビステッカ
180g 4,800yen(税込 5,280yen)



MEAT

BISTECCA 180g 4,800yen(税込5,280yen)
LIVE！ 目の前で調理!
黒毛和牛 A5 うちもも肉のビステッカ

* オプション **GARLIC RICE** 600yen(税込660yen)
追加ガーリックライス

GRILLED JAPANESE BEEF -HORSERADISH SAUCE-
国産牛グリル - 西洋わさびのソース - 150g(2 名様) 2,600yen(税込2,860yen) 220g(3-4 名様) 3,800yen(税込4,180yen)





GRILL LAMB WITH SPICES -BASIL & OLIVE SAUCE- 200g 2,600yen(税込2,860yen)
スパイス香る仔羊のグリル - バジルとオリーブのソース -
特製燻製オイルと数種類のスパイスでじっくりマリネ

【YONEZAWABUTA】 CONFIED WITH HOMEMADE MUSTARD 200g 2,200yen(税込2,420yen)
しっとりジューシー 山形県産米澤豚コンフィのグリル - 自家製粒マスタード添え -

*There is a cover charge of \600yen(660yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 600yen(税込 660yen) を頂戴しております。

ENTREE FROIDE



BELLOTA & SPANISH JAMON SERRANO PLATTER
生ハム盛り合わせ
【スペイン産】**最高峰** 24ヶ月熟成 **イベリコ・ベジョータ**
【スペイン産】14ヶ月熟成 **味わいとコク ハモンセラーノ**
1,600yen(税込1,760yen)

BELLOTA
【スペイン産】**最高峰** 24ヶ月熟成 イベリコ・ベジョータ
1,900yen(税込2,090yen)

SPANISH JAMON SERRANO
【スペイン産】14ヶ月熟成 **味わいとコク** ハモンセラーノ
1,200yen(税込1,320yen)



TODAY'S APPETIZER ASSORTED
本日の前菜盛り合わせ
1,800yen〜(税込1,980yen〜)



ROAST BEEF CARPACCIO, WITH MUSHROOM & ARUGULA
国産黒毛和牛ローストビーフ　- カルパッチョ仕立て -
たっぷりマッシュルームとルッコラのせ
1,500yen(税込1,650yen)

*There is a cover charge of \600yen(660yen tax included) per guest.
※17:00〜 テーブルチャージとしてお一人様 600yen(税込 660yen) を頂戴しております。



TODAY'S CARPACCIO
本日の鮮魚のカルパッチョ
1,300yen〜(税込1,430yen~)



ITALIAN BURRATA CHEESE & SEASONAL FRUITS WITH SPANISH JAMON SERRANO
【イタリア産】ブッラータチーズと季節のフルーツ
【スペイン産】14ヶ月熟成 ハモンセラーノのせ
2,700yen(税込2,970yen)

ITALIAN BURRATA CHEESE & SEASONAL FRUITS
【イタリア産】ブッラータチーズと季節のフルーツ
2,200yen(税込2,420yen)



DRIED FRUIT HONEY CHEESE
大人のブリュレ仕立てハニーチーズ
-ドライフルーツ入り-
800yen(税込880yen)



SMOKY POTATO SALAD
スモーキー ポテトサラダ
700yen(税込770yen)

SMOKED MIX NUTS
スモークMixナッツ
700yen(税込770yen)

PICKLES
ゴロゴロ野菜のピクルス
700yen(税込770yen)

SALAD

GOURMET SALAD
GRILLED DUCK & MUSHROOMS
-HOMEMADE DRESSING APPLE・VEGGIE・BALSAMIC-
合鴨グリルとマッシュルームのグルメサラダ
- 自家製ドレッシング 香味野菜とりんご・バルサミコ -
1,400yen(税込1,540yen)

ORIENTAL SALAD
CORIANDER・AVOCADO・CHICKEN
たっぷりパクチーとアボカド・美桜鶏の
オリエンタル風サラダ
M size 1,300yen(税込1,430yen)
S size 1,000yen(税込1,100yen)





*There is a cover charge of \600yen(660yen tax included) per guest.
※17:00〜 テーブルチャージとしてお一人様 600yen(税込 660yen) を頂戴しております。

ENTREE CHAUD




AJILLO SHRIMP SHERRY FLAVORED 1,300yen(税込1,430yen)
海老の香ばしさ香る海老とブロッコリーのシェリー酒風味アヒージョ
スライスバゲットつき

AJILLO OYSTER & MUSHROOMS WITH LEMON 1,400yen(税込1,540yen)
【広島産】牡蠣とキノコのレモンアヒージョ
スライスバゲットつき

SPICY GARLIC SHRIMP 1,400yen(税込1,540yen)
スパイシー ガーリックシュリンプ

SLICED BAGUETTE
スライスバゲット
4枚 200yen(税込220yen)
6枚 300yen(税込330yen)




SQUID FRITTERS -GARLIC CREAM SAUCE- 1,000yen(税込1,100yen)
スルメイカのフリット - ガーリッククリームソース -

SPANISH CROQUETTE JAMON SERRANO
14ヶ月熟成ハモンセラーノの
スペイン風 生ハムコロッケ
3個 800yen(税込880yen)
4個 1,050yen(税込1,155yen)

FRIED CHICKEN 4PC -SWEET CHILI SAUCE- 900yen(税込990yen)
12種スパイス&ハーブ Mix サクッ!と フライドチキン 4PC
- スイートチリソース -




SHIRASU OF ANCHOVY CABBAGE 800yen(税込880yen)
釜揚げしらすのアンチョビキャベツ

CRISP! FRENCH FRIES 900yen(税込990yen)
トリュフ香る カリッ!と フライドポテト

*There is a cover charge of \600yen(660yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 600yen(税込 660yen) を頂戴しております。

ORIGINAL GALETTE TAPAS



GALETTE
= BUCKWHEAT CREPE

ガレットは、そば粉のクレープ。
自慢の焼き立てガレットを使用した、
オリジナルスタイルのおつまみをご用意しています。





GALETTE SPRING ROLLS
CHICKEN,
MOZZARELLA & BASIL
鶏ひき肉と
モッツァレラ&バジルのガレット春巻き

850yen(税込935yen)







[ULTRA-THIN CRISPY **GALETTE**]
MUSHROOM & BACON
HOUSEMADE SMOKED MOZZARELLA CHEESE
自家製スモークモッツァレラとベーコン・
たっぷりマッシュルームのおつまみガレット

980yen(税込1,078yen)

[ULTRA-THIN CRISPY **GALETTE**]
QUATTRO FORMAGGI STYLE
クァトロフォルマッジ - 蜂蜜添え- おつまみガレット

980yen(税込1,078yen)

[ULTRA-THIN CRISPY **GALETTE**]
MARGHERITA STYLE
HOUSEMADE SEMI-DRIED TOMATOES
自家製セミドライトマトの
マルゲリータ風 おつまみガレット

980yen(税込1,078yen)

そば **INCLUDED BUCKWHEAT**
ガレットは
原材料に【そば粉】を含みます

HEARTH のガレット生地の材料は、「そば粉」「グランドの塩」「水」だけ。
そば粉は、そば作りに最適な地、北海道多度志産の北早生（きたわせ）種のそば粉を１００％使用。

HEARTH オリジナルブレンドのそば粉は、そば本来の香りを丸ごと感じられる「挽きぐるみ製法」。
さらに風味を保つため低回転の石臼で荒めに挽いています。

フランスから直輸入したガレット専用の鉄板で高温で焼き上げることで、
「パリッ」「もちっ」フランスガレットならではの食感をお楽しみいただけます。



*There is a cover charge of \600yen(660yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしておー人様 600yen(税込 660yen) を頂戴しております。

HEARTH's GALETTE

そば INCLUDED BUCKWHEAT
ガレットは
原材料に【そば粉】を含みます



SEASONAL
YAMANASHI SHINE MUSCAT & BLACK GRAPE COMPOTE WITH JAMON SERRANO
- BLUE CHEESE, BUCKWHEAT & ALMOND CRUMBLE -
【山梨県産】シャインマスカット&黒葡萄のコンポートと
【スペイン産】14ヶ月熟成ハモンセラーノのガレット
1,980yen(税込2,178yen)
-“更科クランブル”ブルーチーズの香り-
【卵・グリエールチーズ・シャインマスカットコンポート・黒葡萄コンポート・ハモンセラーノ・セルバチコ・
更科粉とブルーチーズ&アーモンドのクランブル・オリーブオイル・ブラックペッパー・マルドン塩・はちみつバルサミコビネガーソース】



HOUSEMADE MARINATED SALMON, ARUGULA & LEMON
1,900yen(税込2,090yen)
自家製!サーモンマリネとルッコラ・レモンのガレット
【卵・グリエールチーズ・サーモンマリネ・ルッコラ・レモンコンフィ・赤玉ねぎ】



JAMON SERRANO &MUSHROOM
1,980yen(税込2,178yen)
【スペイン産】14ヶ月熟成ハモンセラーノと
たっぷりマッシュルームのガレット
【卵・グリエールチーズ・ハモンセラーノ・マッシュルーム・オニオンクリーム・パルミジャーノ・ゲランド塩】

*There is a cover charge of \600yen(660yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 600yen(税込 660yen) を頂戴しております。



DUCKS & ROAST APPLES -BALSAMIC SAUCE-
鴨とローストアップルのガレット
- バルサミコソース -

【卵・グリエールチーズ・鴨・ローストアップル・バルサミコ・ピンクペッパー】

1,800yen(税込1,980yen)



SHRIMPS & MUSHROOM BOURGUIGNON STYLE
海老と3種キノコのブルギニョン風ガレット
【卵・グリエールチーズ・海老・キノコ・香草バター・ケッパー】

1,800yen(税込1,980yen)



QUATTRO FORMAGGI
クアトロフォルマッジ
【卵・グリエールチーズ・ゴルゴンゾーラ・モッツァレラ・パルミジャーノ】

1,800yen(税込1,980yen)



GRILLED CHICKEN, MUSHROOM & LEMON
グリルチキンと3種キノコのレモンガレット
【卵・グリエールチーズ・グリルチキン・キノコ・レモン】

1,800yen(税込1,980yen)



HOUSEMADE DRIED TOMATOES & ONIONCIDER COMPLET
自家製ドライトマトとオニオンシードルのコンプレット
【卵・グリエールチーズ・ハム・ドライトマト・オニオンシードル】

1,700yen(税込1,870yen)



COMPLET
ガレットの王道 コンプレット
【卵・グリエールチーズ・ハム】

1,500yen(税込1,650yen)

*There is a cover charge of \600yen(660yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 600yen(税込 660yen) を頂戴しております。



HEARTHが
創業当時から改良を重ねてきた自信作
“チーズフォンデュ”

「最後の一口まで美味しく」
シェフの想いが詰まったフォンデュソースです。

期間限定の美味しさを
ぜひお楽しみください。

HEARTH
THE LATRIA TABLE



HEARTH's CHEESE FONDUE

期間限定【10 月～3 月】

ハースのチーズフォンデュ

本場スイス産のグリエールチーズを使用し白ワインやブランデー、香辛料などを独自に配合し作り上げています

まろやかな口当たりとやさしい香りに仕上げたチーズフォンデュは、オープン以来大人気

「最後の一口まで美味しく」

改良を重ねたどり着いた自信作のクラシックチーズフォンデュ



CHEESE FONDUE *OCTOVER - MARCH ONLY

CLASSIC CHEESE FONDUE 2,980yen(税込3,278yen)
クラシックチーズフォンデュ
【具材：季節の野菜・パン】

TRUFFLE CHEESE FONDUE 3,280yen(税込3,608yen)
トリュフ チーズフォンデュ
【具材：季節の野菜・パン】

SAUSAGE 300yen(税込330yen)
ソーセージ

REFILL BREAD 200yen(税込220yen)
おかわりパン

*There is a cover charge of \600yen(660yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 600yen(税込 660yen) を頂戴しております。

FEAST PASTA ハースのご馳走パスタ



SEASONAL
WHITE WINE-BRAISED LAMB RAGÙ & SHUNGIKU GENOVESE
白ワインで煮込んだラムラグーと春菊ジェノベーゼ

2,100yen(税込2,310yen)



SEASONAL
JAPANESE WAGYU, BURDOCK ROOT & PORCINI CREAM
香ばし牛蒡と和牛のポルチーニクリームパスタ

2,180yen(税込2,398yen)



SPECIALITY
PEPERONCINO JAMON SERRANO RAGOUT -JAMON SERRANO & ARUGULA-
生ハムラグーのペペロンチーノ
-【スペイン産】14ヶ月熟成ハモンセラーノとセルバチコ-

1,880yen(税込2,068yen)

*There is a cover charge of \600yen(660yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 600yen(税込 660yen) を頂戴しております。

FRESH PASTA もっちり生パスタ

TOMATO BASE





JAPANESE WAGYU MEAT SAUCE QUATTRO CHEESE
-CHEDDAR,MOZZARELLA,GORGONZOLA,PARMIGIANO- 1,980yen(税込2,178yen)
4 種チーズの和牛たっぷりミートソースパスタ
- チェダー、モッツァレラ、ゴルゴンゾーラ、パルミジャーノ -

POMODORO
SHRIMPS & CHERRYTOMATOES 1,800yen(税込1,980yen)
ガーリックシュリンプとチェリートマトのポモドーロ

JAPANESE WAGYU MEAT SAUCE PASTA 1,800yen(税込1,980yen)
和牛たっぷり自家製ミートソースパスタ

PUTTANESCA TUNA & FRIED EGGPLANT 1,700yen(税込1,870yen)
ツナと揚げナスのプッタネスカ

CREAM BASE





MASHROOM CAPER & TRUFFE OIL 1,900yen(税込2,090yen)
トリュフ香る たっぷりキノコとケッパーのクリームパスタ

THICK-CUT PANCETTA CARBONARA
-PARMIGIANO REGGIANO- 1,900yen(税込2,090yen)
厚切りパンチェッタのカルボナーラ - たっぷりパルミジャーノがけ -

OIL BASE





LEMON PASTA
SQUIDS & GARM -ANCHOVY BREAD CRUMB- 1,700yen(税込1,870yen)
ヤリイカと魚醤のレモンパスタ -アンチョビバターパン粉がけ -

PEPERONCINO
KARASUMI WHITEBAIT & KUJO-LEEK 1,800yen(税込1,980yen)
カラスミ・釜揚げしらす・九条ネギのペペロンチーノ

Pasta noodles can be changed to linguine.
全てのパスタをリングイネに変更できます。 +150yen (税込165yen)

*There is a cover charge of \600yen(660yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしてお一人様 600yen(税込 660yen) を頂戴しております。

SEASONAL
“PURUFUWA” PANCAKE 季節限定！ぷるふわパンケーキ



季節限定！【“ぷるふわ”パンケーキ】
【山梨県産】シャインマスカットと黒葡萄、
トンカ香る２色葡萄のレアチーズテリーヌ
- ロゼワインシロップ・グラナパダーノとアーモンドのクランブル -

1,980yen
(税込2,178yen)



季節限定！【“ぷるふわ”パンケーキ】
【九州蜂の子本舗】2026 年新蜜“純巣みつ”と
【根釧地区産】ブリーズ・ドゥ・メール 発酵バターのホイップ
-レモンコンフィ-
素材を味わう PREMIER“ぷるふわ”パンケーキ

1,980yen
(税込2,178yen)

“PURUFUWA” PANCAKE ぷるふわパンケーキ

WHIP BUTTER MAPLE SYRUP
【ぷるふわパンケーキ】
北海道産発酵バター使用！ホイップバター & メープルシロップ

1,200yen
(税込1,320yen)

SALTED CARAMEL SAUCE
【ぷるふわパンケーキ】
自家製塩キャラメルソース & バニラアイス

1,380yen
(税込1,518yen)

MIXED BERRY CONFITURE
【ぷるふわパンケーキ】
自家製ミックスベリーコンフィチュール & バニラアイス

1,380yen
(税込1,518yen)

CHOCOLATE ICE CREAM & HOMEMADE CHOCOLATE MOUSSE
【ぷるふわパンケーキ】
ベルギーチョコレートアイスと自家製ショコラムース
-【フランス産】フランボワーズのピューレ添え-
アーモンド くるみ

1,580yen
(税込1,738yen)



**Our “PURUFUWA” PANCAKES are made to order,
so they take some time to prepare. Please order them first.**
“ぷるふわ”パンケーキはオーダーを頂いてからお作りする為、ご提供にお時間を頂戴します。
ランチ・カフェタイムはお席時間の都合上、最初にご注文をお願いしております。

*There is a cover charge of \600yen(660yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしておー人様 600yen(税込 660yen) を頂戴しております。

DESSERT







CLASSIC PUDDING WITH VANILLA ICE CREAM
-OVERFLOWING SALTED CARAMEL SAUCE-
クラシックプリン
【マダガスカル産】バニラビーンズのバニラアイスのせ
- あふれる塩キャラメルソース -
900yen (税込990yen)

CLASSIC PUDDING
クラシックプリン
700yen (税込770yen)

BITTERSWEET HAPPINESS
MELTING BASQUE CHEESECAKE -MALDON SALT-
ほろ苦いしあわせ うっとりバスクチーズケーキ - マルドンの塩添え -
800yen (税込880yen)

CREMA CATALANA
クレマカタラーナ
800yen (税込880yen)

RICH CHOCOLATE FOR CHOCOLATE LOVERS
チョコ愛好家におくる 濃厚ショコラ
800yen (税込880yen)

COFFEE

COFFEE
コーヒー HOT・ICE
700yen (税込770yen)

ESPRESSO
エスプレッソ
650yen (税込715yen)

CAPPUCCINO
カプチーノ
800yen (税込880yen)

LATTE
カフェラテ HOT・ICE
800yen (税込880yen)

LATTE MACCHIATO
ラテ・マキアート HOT
800yen (税込880yen)

DECAF
デカフェ HOT
750yen (税込825yen)

TEA

DARJEELING
有機ダージリン
850yen (税込935yen)

ROSEHIP BLEND
有機ローズヒップブレンド
850yen (税込935yen)

EARL GREY
有機アールグレイ
850yen (税込935yen)

GINGER BLEND
有機ジンジャーブレンド
850yen (税込935yen)

CAMOMILE BLEND
有機カモミールブレンド
850yen (税込935yen)

JASMINE
有機ジャスミン
850yen (税込935yen)

ICE TEA
アイスティー
700yen (税込770yen)

*There is a cover charge of \600yen(660yen tax included) per guest.
※17:00～ テーブルチャージとしておー人様 600yen(税込 660yen) を頂戴しております。